

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185

Patron blanco, mandarin, habanero & lime

ROUGE DAIQUIRI 175

Bacardí Carta Blanca, Yellow Chartreuse, lime, strawberry & roiboos

PARISIAN STAR MARTINI 195

Absolut vodka, passion fruit, vanilla, lemon & Champagne

VANILLE OLD FASHIONED 185

Jameson Black Barrel, caramelized sugar & vanilla

LE FRENCH LEBOWSKI* 195

Grey Goose, Patron XO café & cream



Sans alcool

FRENCH PASSION 125

French Bloom Alc-free sparkling, passion fruit, vanilla & lemon

ADRIATICO SOUR 125

Adriatico Amaretto 0,0%, lemon, egg & sugar

BLOOMING ROUGE 105

Strawberry, French Bloom Alc-free sparkling, rooibos & lime

LA TONIC 95

Paragon timur berry, lemon & tonic

Martinis

DRY MARTINI 195

Tanqueray No. 10, Noilly Prat & bitters

VODKA MARTINI 195

Grey Goose, Noilly Prat & bitters

OLIVE MARTINI 195

Taggiasco Olive Gin, Noilly Prat & olive bitter

VESPER 195

Absolut Elyx, Plymouth gin & Lillet Blanc

ROCKEFELLER MARTINI 235

Never Never Oyster Shell Gin & Noilly Prat
Served with a Céline oyster from Vendée



Classics

PALOMA 185

Patron Blanco, pink grapefruit & lime

QUEENS KNEES 195

Boulard VSOP, honey, Champagne & lemon

DARK 'N STORMY 175

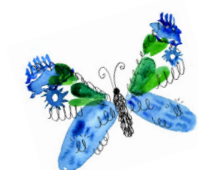
Bacardí Reserva Ocho, ginger beer & lime

CORPSE REVIVER NO.2 175

Bombay Sapphire Premier Cru, Cointreau, Lillet blanc & lemon

SAZERAC 195

Few Rye, Martell VS, bitters & absinthe



*Contains lactose

Apéritifs

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE , Grand Brut	220	CRÉMANT DE LOIRE , Paul Buissé	150
M.GONET CHAMPAGNE , Blanc de Blancs	220	CARDINAL , chilled red wine, crème de cassis	150
TAITTINGER ROSÉ BRUT CHAMPAGNE	245	ALC-FREE SPARKLING BLANC , FrenchBloom	140

Les Hors-D'Oeuvres

HUÎTRES NATURELLES
1 st 40 / 6 st 195 / 12 st 350
Céline-ostron från Vendée. Serveras
med cocktailsås & sauce mignonette

HUÎTRE ROCKERFELLER 55/st
Ört- & vitlöksgratinerat ostron, spenat &
schalottenlök

PAIN ET BEURRE MAÏSON 65
Bröd & husets smör

TAPENADE 95
Serveras med grillat bröd

CROQUETTES DE BRANDADE 165
Brandade-kroketter med kapris-, citron-
& örtdressing

JAMBON CRU 175
Jambon de la Vallée des Aldudes med
espelettepeppar & olivolja

RILLETTE DE CANARD 155
Varm rillette på anklår, espelettepeppar
& grillat bröd



Les Entrées

FROMAGE BLANC DE CHÈVRE 195
Getostcrème, grillade nektariner, haricots verts,
färsk oregano, krutonger & brynt smör- &
schalottenlöksvinägrett

BRIOCHE AUX GIROLLES ET GRUYÈRE 295
Brioche med smörtekta kantareller samt
gruyèrecrème, brynt smör, hasselnötter &
picklad silverlök

ESCARGOTS EN CROÛTE 165
Smördegshakade sniglar i ört- & vitlökssmör

TARTARE DE THON 225
Tonfisktartar med grillad paprikadressing,
tomatconfit, rostad mandel, citron & oliver

TARTARE DE BŒUF 190
Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris,
cornichons, cognac & senapsört



L'Entrée Spéciale

CRÊPES VONNASIENNE
Crêpes vonnassienne med syrad grädde,
rödlök, citron & brynt smör

Löjrom från Kalix 30g 345
Caviar Ocietra 30g 850

Beluga Noble Vodka 3cl 180



Les Plats Principaux

SALADE CHÈVRE CHAUD 295
Gratinerad getost med krispsallat, färska fikön,
gul &- rödbetor, hallon & hallonvinaigrette

QUENELLES DE BROCHET 395
Gäddqueneller med juliennes på morot, purjolök &
rotselleri, färskpotatis & havskräftsvelouté smaksatt
med kronhill

TRUITE ARCTIQUE 425
Ångad rödingfilé serveras med sauterade vaxbönor,
haricots verts, rostad mandel, Sandefjordssås &
kokt färskpotatis

PINTADE À LA WALDORF 345
Confiterad & stekt pärlhöna, endivesallat med
valnötter, äpple, blekselleri & haricots verts

RIS DE VEAU CORDON BLEU 455
Panerad smörstekt kalvbrässa, fylld med gruyèreost &
rökt skinka, serveras med fänkålssallad med gurka &
pepparrot samt brynt smör & potatispuré

STEAK MINUTE 425
Grillad bankad ryggbiff med grillad hjärtsallat,
picklad silverlök, oregano, rödvinsås & pommes frites

Les Accompagnements

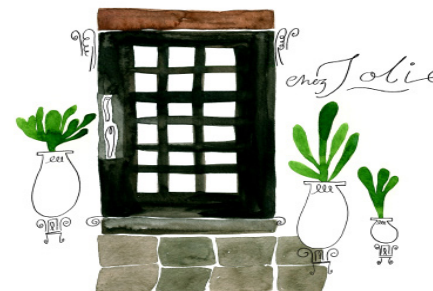
POMMES FRITES 50

PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

SAUCE BÉARNAISE 45

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägrett 65



Le Plat Spécial

STEAK AU POIVRE 625

Pepparstekt oxfilé, haricots verts, confiterad
amandinepotatis, bakad lök
& grönpepparsås



Les Fromages et les Desserts

LA SÉLECTION DE FROMAGES
Dagens urval av ost serveras med bröd & marmelad
En bit 85 / Tre bitar 215

CRÈME CARAMEL 115
Cognacsgrädde

SYMPHONIE DE MÛRES ET DE VIOLETTE 145
Violglass med björnbärskompott, crème pâtissière,
fänkålspollen & spansk körvel

PARIS-BREST 165
Mjölkechokladerémeux, vaniljglass, hallon, rostade
pekannötter & kolasås med limeblad & långpeppar

CHOCOLAT AVEC DES BAIES ARCTIQUE 165
Chokladbrownie, hjortronkompott, älgörtsglass,
chokladerémeux & mandelskum

MADELEINES 95
Fyra nybakade citronmadeleines med vaniljsocker

GLACES ET SORBETS 55/KULA
Vanilj- / Kardemumma- / Jordgubbsglass / Björnbärssorbet
Tillval: varm chokladsås / bärkompott 35

PRALINE AU CHOCOLAT 65/ST
Hasselnötter, mandel & hallon

Skaldjur i kombination med alkohol kan orsaka allergiska reaktioner.
Fråga din servitör om du vill veta ursprunget på vårt kött.